

唐揚げ専門店「おぐらの唐揚」が期間限定メニューの発売を開始！ ご飯が進んでとまらない！味が濃ゆ〜いテリヤキから揚げと油淋鶏から揚げ 2品が11月18日より全店舗に登場！

まん福ホールディングスグループの「おぐらの唐揚」（オグラドルフィン株式会社 本社：熊本県、代表取締役社長：水谷昌道、以下「おぐらの唐揚」）は、11月18日（金）より全店舗にて、「テリヤキから揚げ」と「油淋鶏から揚げ」の2品を期間限定で発売開始いたします。

今回の期間限定商品は“ご飯のお供にぴったり”てりてりの甘ソース！テリヤキ&おぐら中華風！油淋鶏

毎月、月替わりの期間限定メニュー2品をご提供中！11月は、肌寒い季節にもぴったりなお腹も心も満たされる新メニューが完成いたしました。おぐらの唐揚げをテイクアウトして、ご家族やお友達、大切な方々とその日の出来事を語り合いながら皆でおぐりましょう！1個が大きいので食べ応えも抜群！是非一度ご賞味ください。

※各種単品での販売（2個〜）、お弁当も取り揃えております。



【おぐらのから揚げ 店内調理の4つのこだわり】

・Point.1 48時間！

おぐらの唐揚げの肉の漬け込みは48時間、しっかりと味をなじませ寝かせます。

・Point.2 270年！

創業270年の老舗名店の山内醤油（※1）を使用しています。

・Point.3 100回！

店内すりおろしのニンニクで、肉のもみ込み（味入れ）を100回行います。

・Point.4 4分30秒！

軽い食感となる国産片栗粉をまぶしたら、遠赤外線フライヤーにて4分30秒、最高の揚げたてに仕上げます。

（※1）おぐらの唐揚げでは、熊本で270年間愛されてきた山内醤油を使用し、味付けを行っております。これにより醤油の濃い味付けを実現させ、ニンニクとの相性も抜群です！醤油唐揚げ、塩唐揚げ、チキン南蛮、どの商品にも山内醤油を使用し、味付けを行っております。（塩唐揚げ、チキン南蛮にはニンニク不使用）

【概要】

- 商品 : 「テリヤキから揚げ」、「油淋鶏から揚げ」
- 販売期間 : 11月18日（金）～12月15日（木）
- 取扱店舗 : 全店舗 詳細はHPをご確認ください



商品名 : 「**テリヤキから揚げ**」

販売価格 : 2個 370円（税込）～

みんな大好き！てりてりの甘ソースが決め手のテリヤキから揚げが新登場！旬のすりおろしリンゴを贅沢に使用した程よい甘さのコク旨テリヤキソースやみつきになる味です。ソースにはピリッと黒胡椒がアクセントになっています。パンに挟めばオリジナルのテリヤキチキンバーガーもできちゃいます！お子様から大人の方まで皆さんで是非お楽しみください。



商品名 : 「**油淋鶏から揚げ**」

販売価格 : 2個 370円（税込）～

おぐら初の中華風、油淋鶏から揚げが新登場！国産ネギ、玉ねぎ、生姜の具材がたっぷり入った醤油ベースの甘酸っぱいソースをしっかりと絡めました。時間をかけて丁寧に仕込んだおぐら自慢のジューシーなモモ肉がネギの風味とともに口いっぱいに広がり、ごはんが進むこと間違いなしのメニューです。

※写真はイメージです

※品切れの際はご容赦ください

※入荷状況により一部材料が変わる場合があります

■おぐらの唐揚 概要

会社名 : オグラドルフィン株式会社
住所 : 熊本県熊本市東区长嶺西1丁目1番3号
代表取締役社長 : 水谷昌道
電話番号 : 096-285-5659 (長嶺店事務所)
事業内容 : 唐揚げ・弁当の製造販売
HP : <https://ogurano-karaage.com/>



■まん福HD 概要

会社名 : まん福ホールディングス株式会社
住所 : 東京都渋谷区恵比寿西1-15-10 第6横芝ビル7階
代表取締役 : 加藤 智治
HP : <https://manpuku-hd.jp>

